



CELLOGUM LV 20

ESTABILIZANTE DE LAS PRECIPITACIONES TARTÁRICAS A BASE DE GOMA DE CELULOSA

COMPOSICIÓN

Solución acuosa de E466 carboximetilcelulosa sódica al 20% y E220 anhídrido sulfuroso 0,3% ± 0,15%. Agua desmineralizada hasta el 100%

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución opalescente, con olor a anhídrido sulfuroso.

Cellogum LV20 es una solución acuosa a base de carboximetilcelulosa sódica de baja viscosidad y elevado grado de sustitución, es específica para su aplicación enológica.

Utilizada en la preparación de los vinos, inhibe la formación y el crecimiento de los cristales de bitartrato de potasio y previene así la formación de depósitos en botella.

Cellogum LV20 tiene una eficacia duradera y permite reducir, y en algunos casos eliminar completamente, la utilización de tratamientos estabilizantes de tipo físico como el tratamiento por frío y la electrodiálisis, con una significativa reducción de los costes energéticos y de los tiempos de producción.

La forma líquida permite una utilización fácil e inmediata de la carboximetilcelulosa (CMC), consiente su empleo también en bodegas que no disponen de agua caliente y evita la preparación larga y trabajosa del producto en polvo. Mejora la filtrabilidad futura del vino frente a otras preparaciones.

La carboximetilcelulosa (CMC) de la que está constituida **Cellogum LV20** no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad sensorial del vino, no es alérgico y no deriva de organismos genéticamente modificados.

APLICACIONES

Estabilización tartárica de los vinos tranquilos y espumosos.

DOSIS

De 25 a 50 ml/hl (dosis máxima permitida en la UE).

ISTRUZIONI PER L'USO

MODO DE EMPLEO

Adición del producto al vino

1. Calcular la cantidad de **Cellogum LV20** necesaria para el volumen total de vino a tratar.
2. Diluir Cellogum LV20 en 3-4 veces su volumen de vino (por ejemplo, diluir 1 litro de Cellogum LV20 en 3-4 litros de vino).
3. Dejar reposar por 2-3 horas.
4. Mezclar la solución y añadir al vino a tratar, si es posible a través de un tubo Venturi o bomba dosificadora.
5. Efectuar un remontado del vino tratado, para asegurar la distribución homogénea del producto en toda la masa.

ATENCIÓN: una mala homogeneización del producto dentro de la masa de vino puede provocar problemas durante la filtración.

Planificación y modalidad de tratamiento del vino

Vinos espumosos

Al tiraje: **Cellogum LV20** se utiliza en el vino base ya clarificado y listo para el tiraje. **Cellogum LV20** debe ser adicionado por lo menos un día antes de los otros coadyuvantes de tiraje.

La utilización de **Cellogum L** durante el tiraje no comporta problemas de clarificación durante el *remuage*.



CELLOGUM LV 20

Vinos blancos y rosados tranquilos

Cellogum LV20 se utiliza en el vino ya clarificado, perfectamente límpido (posiblemente NTU<1), no demasiado frío (se aconseja una temperatura > 12°C) estable proteicamente y listo para el embotellado.

La CMC reacciona fuertemente con las sustancias proteicas, y en particular con la lisozima, provocando enturbiamientos y formación de depósito. Por tanto, antes de utilizar **Cellogum LV20** es necesario asegurarse de que el vino

- sea estable proteicamente;
- no contenga proteínas de clarificación residuales;
- no contenga lisozima;
- no sea tratado a posteriori con lisozima.

Cellogum LV20 puede ser adicionado al vino

Después de la microfiltración a través de un dosificador en línea. En este caso es indispensable realizar pruebas preliminares de laboratorio para verificar que la adición de **Cellogum LV20** no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción con eventuales proteínas residuales.

Antes de la microfiltración. **Cellogum LV20** debe ser adicionado al vino al menos 24-48 horas antes del embotellado. Intervalos de tiempo más breves entre la adición del producto y el inicio del embotellado podrían provocar una reducción de la filtrabilidad o la colmatación de los filtros. En cualquier caso, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado.

ATENCIÓN: no pasar por filtro tangencial vinos tratados con **Cellogum LV20**.

Vinos tintos tranquilos

Cellogum LV20 debe ser utilizado en el vino ya clarificado, desprovisto de sustancias colorantes inestables, perfectamente limpio y listo para el embotellado.

La CMC puede reaccionar con las sustancias colorantes inestables haciéndolas precipitar. Por tanto se recomienda, especialmente en los vinos jóvenes, efectuar un tratamiento estabilizante (clarificación y/o tratamiento por frío) antes de adicionar **Cellogum LV20**.

Cellogum LV20 puede ser adicionado al vino

Después de la microfiltración, a través de un dosificador en línea. En este caso es indispensable efectuar pruebas preliminares de laboratorio para verificar que la adición de **Cellogum LV20** no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción con eventuales sustancias colorantes inestables. Se ha observado que su adición en combinación con **Maxigum** (goma arábica) previene fenómenos de inestabilidad.

Antes de la microfiltración. **Cellogum LV20** debe ser adicionado al vino al menos 48 horas – mejor una semana - antes del embotellado. Intervalos de tiempo más breves entre la adición del producto y el inicio del embotellado podrían provocar una reducción de la filtrabilidad o la colmatación de los filtros. En cualquier caso, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado. Después de la aplicación de **Cellogum LV20** se recomienda la estabilización coloidal con la **Maxigum**.

ATENCIÓN: no pasar por filtro tangencial vinos tratados con **Cellogum LV20**.

Para todas las aplicaciones arriba descritas, a fin de definir la dosis de uso correcta de **Cellogum LV20**, se recomienda efectuar pruebas preliminares de laboratorio con dosis crecientes de producto y evaluar el grado de estabilidad del vino con los métodos utilizados normalmente (prueba de estabilidad al frío, conductividad eléctrica, etc.).

No se han observado interacciones negativas entre **Cellogum LV20** y otros coadyuvantes enológicos como el ácido metatartárico, taninos o goma arábica.

Para una precisa estabilización tartárica y de color del vino se aconseja consultar al servicio técnico de Enartis.



Estabilizantes

Código Ficha: Cellogum LV20/es

Revisión: n°1 Marzo 2016

Pág. 3/3

CELLOGUM LV 20

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

25 kg - 1000 kg

Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo del sol, en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009

Codex Oenologique International

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.